

Lopa: 'Pasqua con le uova campane'

Autore : Redazione

Data : 29 Marzo 2018



'La situazione sanitaria del nostro sistema produttivo avicolo è costantemente monitorata'

Riceviamo e pubblichiamo.

Probabilmente esistono mille ed uno modi di cucinarle. Versatili, nutrienti, indispensabili, le uova sono un alimento base dell'alimentazione. A Pasqua, però, si vestono di un elevato valore simbolico, in cui il sacro ed il profano si fondono. Le uova rappresentano la vita, la rinascita e quindi la resurrezione, già da prima dell'avvento del Cristianesimo e donarsi le uova è un antichissimo rito pagano legato al ritorno della primavera ed alla rinascita della natura.

Presenti sulle nostre tavole tutto l'anno, ma regine nella tradizione culinaria pasquale partenopea, si stima che ogni anno in Italia si producano circa 13 miliardi di uova, che, immesse sul mercato, finiscono sulle nostre tavole. Ma effettivamente sappiamo cosa arriva nei nostri piatti?

Dal 2004, rifinita nel 2005 Ministro Alemanno, è stata introdotta l'etichettatura obbligatoria stampigliata sui gusci. Si tratta di quel codice alfanumerico che permette la tracciabilità del singolo uovo, una sorta di carta di identità, che è opportuno saper leggere. La prima classificazione è la suddivisione tra uova A e uova B: le A sono uova fresche, destinate al consumo umano, le B, invece, sono di seconda scelta, destinate al mercato non alimentare. L'etichetta riporta anche il metodo di allevamento, così codificato: 0=biologico; 1=all'aperto; 2=a terra; 3=in gabbia.

Ad esempio: 3 IT 001 TO 036, in cui 3 individua il metodo di allevamento delle galline ovaiole, in gabbia; IT: Italia, ovvero nell'esempio, lo Stato di produzione; 001 è il codice Istat del Comune di ubicazione del produttore; TO è la sigla della provincia di ubicazione del produttore e 036 è il codice identificativo del singolo allevamento di produzione.

Queste indicazioni si vanno ad aggiungere a quelle previste dalla precedente normativa, come la classificazione per categorie di peso e quindi XL sono le grandissime, oltre i 73 g, L grandi, da 63 g a 73 g, M medie, da 53 g a 63 g, S piccole, meno di 53 g.

Gli allevamenti del nostro Paese e quelli campani in particolare, ha assicurato il rappresentante della Consulta Nazionale dell'Agricoltura, già delegato della Provincia per il settore Agricolo-Agroalimentare,

Componente del Dipartimento Nazionale Agroalimentare Ambiente Agricoltura Turismo del MNS Rosario Lopa, sono sottoposti a rigidi e continui controlli e garantiscono qualità e salubrità del prodotto ed il benessere dell'animale.

Ha concluso Lopa:

C'è la necessità di garantire la massima sicurezza degli alimenti in commercio, lontano da allarmismi ingiustificati che rischiano di determinare gravi conseguenze su mercati di prodotti come il pollo e le uova in un periodo di commercio importante come quello pasquale.

La situazione sanitaria del nostro sistema produttivo è costantemente monitorata dagli organi di controllo preposti che danno garanzia ai produttori della filiera avicola campana e tutelano il consumatore finale.